

Sauce passion

**3 échalotes,
30 cl de vin rouge,
20 cl de jus de veau,
1 cuillerée à soupe de sucre,
40 g de beurre,
2 fruits de la passion,
beurre, sel, poivre.**

Fait suer les échalotes au beurre, mouille au vin rouge, ajoute le sucre. Laisse réduire à sec, ajoute la pulpe passion passée au chinois, le jus de veau et laisse réduire. Monte au beurre, assaisonne.

